



**Sirop glukosa**





## PENDAHULUAN

Standar ini merupakan Revisi SII. 0418 - 81, Sirup Glukosa. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989.
- Melindungi konsumen.
- Mendukung perkembangan industri *agro base*
- Melindungi ekspor non-migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 21 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. : 722/Men.Kes/Per/LX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Standar dan peraturan Codex Alimentarius Commission.





## SIRUP GLUKOSA

## 1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan sirup glukosa.

## 2. DEFINISI

Sirup glukosa adalah cairan kental dan jernih dengan komponen utama glukosa, diperoleh dari hidrolisis pati dengan cara kimia atau enzimatis.

## 3. SYARAT MUTU

Syarat mutu sirup glukosa seperti tabel di bawah ini.

Tabel  
Syarat Mutu Sirup Glukosa

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Kedaaan :		
	1.1. Bau		tidak berbau
	1.2. Rasa		manis
	1.3. Warna		tidak berwarna
2.	Air, %, b/b		maks. 20
3.	Abu, %, adb		maks. 1
4.	Gula pereduksi dihitung sebagai D. Glukosa, %, b/b		min. 30
5.	Pati		tidak ternyata
6.	Cemaran logam :		
	6.1. Timbal (Pb), mg/kg		maks. 1,0
	6.2. Tembaga (Cu), mg/kg		maks. 10,0
	6.3. Seng (Zn), mg/kg		maks. 25,0
7.	Arsen (As), mg/kg		maks. 0,5
8.	Cemaran mikroba :		
	8.1. Angka lempeng total	koloni/g	maks. $5 \times 10^2$
	8.2. Bakteri coliform	APM/g	maks. 20
	8.3. E. coli	APM/g	< 3
	8.4. Kapang	koloni/g	maks. 50
	8.5. Khamir	koloni/g	maks. 50

## 4. CARA PENGAMBILAN CONTOH



Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 019-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat*.

## 5. CARA UJI

### 5.1 Persipan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman untuk contoh cairan*, butir 4.5

### 5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, butir 1.2.

### 5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

### 5.4 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

### 5.5 Gula pereduksi

Cara uji gula pereduksi sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Gula* butir 2.1.

### 5.6 Pati

#### 5.6.1 Pereaksi

Yodium 0,1 N

#### 5.6.2 Cara kerja

Larutkan sedikit cuplikan dengan air, kemudian tetesi dengan beberapa tetes larutan yodium 0,1 N. Warna biru atau ungu menunjukkan adanya pati.

### 5.7 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

### 5.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

### 5.9 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.



**6. SYARAT PENANDAAN**

Sesuai dengan peraturan Dep. Kes. R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

**7. CARA PENGEMASAN**

Sirup glukosa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama pengangkutan dan penyimpanan.















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)